



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT  
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

⑪ CH 647 394 A5

⑤① Int. Cl.<sup>4</sup>: A 23 G 3/00

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein  
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

## ⑫ PATENTSCHRIFT A5

⑫① Gesuchsnummer: 6379/83

⑫② Anmeldungsdatum: 29.11.1983

⑫④ Patent erteilt: 31.01.1985

⑫⑤ Patentschrift  
veröffentlicht: 31.01.1985

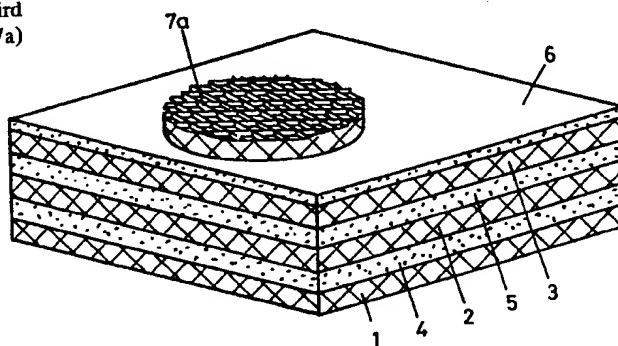
⑫③ Inhaber:  
René F. Aujourd'hui, Uster

⑫⑦ Erfinder:  
Aujourd'hui, René F., Uster

⑫④ Vertreter:  
Patentanwalts-Bureau Isler AG, Zürich

### ⑫⑤ Genussmittel.

⑫⑦ Bei einem Genussmittel (1 - 5), das auf einer Fläche eine Fettglasur aufweist, muss beim Verzehr mit den Fingern in diese Fettschicht hineingegriffen werden. Um die damit verbundene Beschmutzung zu verhindern, wird auf die Fettglasur (6) ein Stück eines Waffelblattes (7a) mittels eines Nahrungsmittels aufgeklebt.



## PATENTANSPRÜCHE

1. Genussmittel aus einer bei Körpertemperatur schmelzenden Masse oder mit einer wenigstens einseitig aufgetragenen Schicht dieser Masse, dadurch gekennzeichnet, dass an wenigstens einer Stelle auf einer aus der genannten Masse bestehenden Oberfläche eines oder mehrere wenigstens fingerkuppengrosses Stück eines nicht oder allenfalls bei einer höheren als die Körpertemperatur schmelzenden Substanz aufgebracht ist.
2. Genussmittel nach Patentanspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das aufgetragene Stück aus einem Lebensmittel besteht.
3. Genussmittel nach Patentanspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass das Lebensmittel eine Oblate ist.
4. Genussmittel nach Patentanspruch 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Oblate eine Waffel ist.
5. Genussmittel nach einem der Patentansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Stück als kreisförmige Scheibe ausgebildet ist.
6. Genussmittel nach einem der Patentansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Stück als länglichrunde Scheibe ausgebildet ist.
7. Genussmittel nach einem der Patentansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Stück als vieleckige Scheibe ausgebildet ist.
8. Genussmittel nach einem der Patentansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Stück als Bildform ausgebildet ist.
9. Genussmittel nach einem der Patentansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Scheibe flach ist.
10. Genussmittel nach Patentanspruch 9, dadurch gekennzeichnet, dass wenigstens die aussenliegende Fläche der Scheibe gerippt ist oder mit einem Waffelmuster versehen ist.
11. Genussmittel nach einem der Patentansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, dass das Stück mittels eines vorerst auf Schmelztemperatur erwärmten Tropfens eines bei höchstens der Körpertemperatur schmelzenden Nahrungsmittels auf der jeweiligen Oberfläche befestigt ist.
12. Genussmittel nach Patentanspruch 11, dadurch gekennzeichnet, dass das Nahrungsmittel die genannte Masse selbst ist.

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Genussmittel gemäss dem Oberbegriff des unabhängigen Patentanspruchs 1.

Bei Waffelriegeln ist es bekannt, zwei oder mehr Waffelblätter unter Zwischenlage einer oder mehrerer Cremesorten aufeinanderzulegen, beispielsweise drei Waffelblätter mit einer Schicht Vanillecreme und mit einer Schicht Nusscreme. Dies ergibt einen farblichen Vorteil. Jedoch fehlt ein typischer Geschmack, d. h. der typische Geschmack tritt zu wenig deutlich hervor. Aus diesem Grund wird die Unterseite des Riegels mit Couverture oder einer Fettglasur überzogen.

Beim Verzehr wird meistens der in einem Umschlagmaterial verpackte Riegel aus der Verpackung, die zuerst zu zerreißen ist, herausgezogen und zwischen Daumen und Zeige-

oder Mittelfinger oben und unten gehalten. Weil die Unterseite aber aus einer schmelzenden Glasur besteht, wird der Daumen beschmutzt.

Es ist deshalb eine Aufgabe der Erfindung, diesem Umstand abzuwehren und eine Lösung dafür zu schaffen, dass beim Verzehr nicht in eine schmelzende Glasur hineingegriffen werden muss.

Erfindungsgemäss wird dies durch die Merkmale im kennzeichnenden Teil des unabhängigen Patentanspruchs 1 erreicht. Besonders vorteilhafte Ausbildungsformen dieser Merkmale sind in den abhängigen Patentansprüchen beschrieben.

Ausführungsbeispiele der Erfindung werden nachfolgend anhand der Zeichnung erläutert. Es zeigen:

Fig. 1 einen Waffelriegel in perspektivischer Ansicht mit einer kreisförmigen Scheibe eines Waffelblattes, und

Fig. 2 einen Waffelriegel in perspektivischer Ansicht mit einer länglichrunden Scheibe eines Waffelblattes.

Die Waffelriegel gemäss Fig. 1 und 2 bestehen je aus drei Waffelblättern 1, 2 und 3 und zwei Cremeschichten 4, 5 zwischen jeweils zwei Waffelblätter 1, 2, 3 auf der Aussenseite des einen Waffelblattes 3, befindet sich eine Schicht 6 einer schmelzenden Glasur als Geschmacksverstärker.

Erfindungsgemäss ist nun auf der Schicht 6 noch ein Stück 7 eines Waffelblattes aufgebracht. Dieses Stück 8 kann als kreisförmige Scheibe 7a gemäss Fig. 1 oder als länglichrunde Scheibe 7b gemäss Fig. 2 ausgebildet sein.

Zur Herstellung eines derartigen Riegels wird zuerst die durch Eintauchen in eine flüssige Fettglasur aufgetragene Schicht 6 durch Kühlen zum Erstarren gebracht. Daraufhin wird der Riegel gewendet, so dass die Schicht 6 oben liegt, bevor ein Tropfen flüssiger Fettglasur aufgebracht und ein Stück eines Waffelblattes 7a oder 7b auf diese aufgetropfte Glasur gelegt wird.

Dieses Stück eines Waffelblattes 7a, 7b hält damit sicher auf der Glasurschicht 6 und beim Verzehr kann der Riegel mittels zwei Fingern gehalten werden, ohne dass in die Glasur hineingegriffen werden muss.

Ein solches Stück eines zusätzlichen Waffelblattes bedeutet eine Bereicherung des Riegels, einerseits ist noch ein zusätzliches Waffelblatt angebracht und andererseits wird die Schichtdicke der Glasur vergrössert.

Anstelle des Glasurmateri als kann auch ein anderes Lebensmittel verwendet werden, das in etwa dieselbe Schmelztemperatur hat wie die Glasur und vom Verzehrer nicht als Fremdkörper beachtet wird.

Das Waffelblattstück kann selbstverständlich jede beliebige Form haben, und durch Formenstanzung können beliebige Sujets insbesondere Tierchen od. dgl. auf die die Kinder ansprechen, als Waffelblatt-Stück verwendet werden.

Obwohl hier nur ein Beispiel mit einseitiger Fettglasur angesprochen wurde, können natürlich Kekse oder Waffeln oder Gebäckstücke irgend einer Art und Form, mit zwei- oder mehrseitigem Überzug mit solchen Stücken die dann auf sich gegenüberliegenden Flächen angebracht werden, versehen sein.

Es wäre auch denkbar, dass Schokoladestücke derart mit Waffelblättern versehen würden, um zu verhindern, dass in die schmelzende Oberfläche hineingegriffen werden muss.

Fig. 1

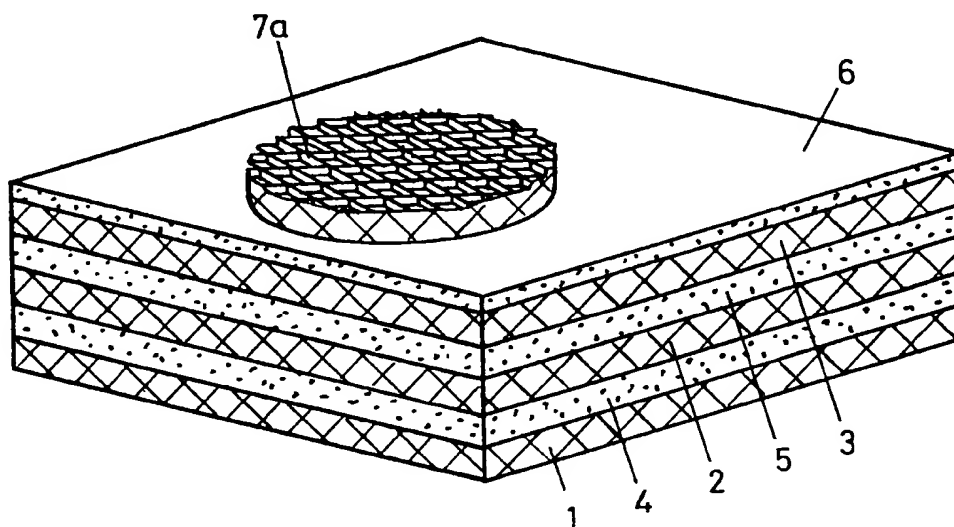


Fig. 2

